

## Red

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **12.4**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (82.3%)    | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony  | 1 kg (16.5%)    | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Strzegom Barwiący   | 0.075 kg (1.2%) | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka  | 28 g  | 60 min | 6.8 %      |
| Gotowanie                 | Sterling | 30 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sterling | 30 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Na zimno                  | Oktawia  | 50 g  | 3 dni  | 7.1 %      |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |